

| | |
|--------|---|
| 【作者】 | 冯爱青，胡秋雯，崔娟 |
| 【单位】 | 洛阳师范学院生命科学系，河南洛阳 |
| 【卷号】 | 36 |
| 【发表年份】 | 2008 |
| 【发表刊期】 | 15 |
| 【发表页码】 | 6163 - 6164 |
| 【关键字】 | 槐豆；芦丁；提取；纯度 |
| 【摘要】 | <p>[目的] 研究槐豆中天然芦丁的提取工艺。[方法] 以豫西山区的槐豆为原料，研究热水提冷析出法提取芦丁的最佳工艺条件，并对产品进行质量鉴定。[结果] 槐豆中天然芦丁的最佳提取工艺条件为：在粉碎槐豆中加入8倍量的水，浸提30 min，抽滤，再加入5倍量的水，浸提20 min，抽滤，滤液静置10 h，析出沉淀，过滤，干燥得到粗芦丁，将粗芦丁用甲醇进一步浸提得到纯度高达48.0%的精制芦丁。该工艺提取率达18.0%，高于传统的碱提酸沉法2倍。经验证提取的芦丁的性质、结构与标准品芦丁一致，符合质量要求。[结论] 从槐豆中提取的芦丁产品有广阔的市场前景。</p> |
| 【附件】 |  PDF下载 PDF阅读器下载 |

关闭